Honey Time

HAPPY HONEY LIFE MAGAZINE

はちみつの日を
楽しもう！

2023. 7

No.38
TAKE FREE

8月3日は
はちみつの日

Enjoy Honey Life！

蜂蜜がたっぷり楽しめるイベント開催！

初開催

Enjoy! ハニーモーニング

～蜂蜜堪能プレート～

蜂蜜がたっぷり楽しめるハニーモーニングを3日間限定で初開催。こんがりとトーストした食パンやバケットに、チーズやナッツ、ヨーグルトなど蜂蜜と相性抜群の食材が盛り付けられたプレート、そして新鮮なサラダやフルーツ。そこに、10種類の蜂蜜をたっぷりかけて食べるミールミィのスペシャルモーニングプレート。付属の10種類のかけ放題蜂蜜は、それぞれハニーコンシェルジュがおすすめの食べ方をご提案。蜂蜜専門店だからこそ実現できる、こだわり蜂蜜たっぷりのモーニングを堪能してみませんか。（おかわり自由のパン・ドリンク付き）

日時:8月15日（火）、16日（水）、17日（木）　9：30～11：00《90分》
定員：10名《要予約》　価格：2,200円（税込）

Enjoy! はちみつしぼり体験

～君も今日から蜂蜜博士！～

毎年「はちみつの日」恒例のハニーハンター市川拓三郎によるはちみつしぼり体験。ミツバチからの贈り物“はちみつ”がどうやってできるのか、ハニーハンター市川拓三郎と一緒に学んで、採って、食べて、体験してみよう！自分でしぼったはちみつはどんな味がするかな？イベント後には、「自分でしぼったはちみつ」をお土産として持って帰っておうちの人と一緒に食べてみよう。また、夏休みの自由研究にも使用できる「自由研究冊子」や「修了証」も貰えるよ。

日時：8月2日（水）11:00 ～ 12:00
定員：10名《要予約》　参加費：1,100円（税込）
対象年齢：年長～小6

詳細･予約は
こちらから

KANEICHI NEWS TOPICS

はちみつの日フェア

８月３日の「はちみつの日」は、蜂蜜屋にとって年に一度の大切な記念日、まさに蜂蜜が主役となる記念すべき１日です。そんな「はちみつの日」を記念してミールミィ各店ではお得なセールを開催。

夏の蜂蜜たっぷりお楽しみ袋	6,000円相当 → 3,240円（数量限定）
新蜜大容量！ 和歌山県産春採れ百花蜜 460g	2,484円 → 2,160円（数量限定）
用途別蜂蜜シールアップパウチ ８種からよりどり２点	1,599円 → 1,350円
量り売り蜂蜜 Enjoy キャンペーン	容器代無料 リピートの方は 10%増量
蜂蜜のあめさん３袋まとめ買い	1134円 → 888円

他にもお得なアイテムいっぱい！

蜂蜜の日
お買い物特典

フェア期間中のお買い物で
お得なクーポン券をプレゼント！

開催期間：８月１日(火)～８月20日(日)
実施店舗：ミールミィ各店

From the ORIGIN "No.0336"

北海道岩見沢市産 あかしあ蜂蜜　2023/6/26 採蜜

simple

ハニーハンターが毎年高品質なあかしあ蜂蜜を買い付ける秋田県が極度の不作になってしまいました。このままではあかしあ蜂蜜が足りなくなりそう、なんて不安に思っていましたが、捨てる神あれば拾う神ありということで、北海道からあかしあの開花状況がよさそうとの連絡が。急遽北海道入りの予定を立て、現地を訪問すると平年よりも品質の高いあかしあ蜂蜜と出会うことができました。ありがとう北海道！！さて今年の北海道のあかしあ蜂蜜は例年よりもクリアですっきりとした味わい。養蜂家の元を一番に訪ねることができたので、「この中でいいところ持ってっていいよ！」なんて嬉しい言葉もいただき、その中でも最高品質のあかしあはちみつを買うことができました。非加熱のローハニーで瓶詰しているので、採れたてのあかしあ蜂蜜をぜひお楽しみくださいね！！

シングルオリジンハニーとは？

SINGLE ORIGIN
PURE HONEY

蜂蜜は同じ蜜源、同じ地域であっても年度による気候や環境の変化によって味わいが変わります。ワインのヴィンテージと同じように、年度によって、蜂蜜の違った個性を見つけることができます。

4ケタの
ハニーナンバーが
その蜂蜜の銘柄

ミツバチが蜂蜜を作るため、花から蜜を集めます。四季のある日本は蜜源の宝庫ですが、世界には熱帯や寒冷などの気候から日本には無い個性的な蜂蜜も数多く存在します。
各地から取り揃えた約 50 種におよぶ蜜源の蜂蜜をお楽しみください。

同じ蜜源の蜂蜜であっても、採れる地域によって微妙に味わいが異なります。例えば、あかしあ蜂蜜においては、国内外 10 カ所以上の採蜜地別をラインナップ。採蜜地によって違う味わいを感じていただけます。

蜂蜜の風味を「味わい・香り・糖度」で５つのタイプに分類

タイプ	シンプル	すっきりした風味で食べやすい蜂蜜。 トーストから料理にまで、様々な使い方が可能な蜂蜜。
	リッチ	風味や色合いが個性的な蜂蜜。そのままでは食べにくい蜂蜜も、 製菓や製パンの原材料などの、個性を生かした使い方もオススメ。
	フローラル	口の中に入れたときに、ふわっと広がる花の香りが特徴の蜂蜜。 紅茶やハーブティなどに入れて飲むのがオススメ。
	フルーティ	果実を思わせるジューシーな味わいが特徴の蜂蜜。 ヨーグルトやフルーツジュースとの相性抜群。
	バランス	甘みと香りのバランスが良い蜂蜜。様々な用途でお使いいただけます。

ハニーハンター市川拓三郎の HONEY TALK

蜂蜜の不作って何が原因？？

今年は九州のれんげや、和歌山のみかん、秋田のあかしあなど、その蜂蜜の一大産地での蜂蜜の不作が続き、養蜂家もハニーハンターも非常に苦労しています。では、蜂蜜の不作は何が原因で起こるのでしょうか。私は蜂蜜の豊作・不作を左右する要因は「①ミツバチの出来、②植物の開花状況、③天気や天候」の３つだと考えています。①は養蜂家さんがミツバチを育てて、開花時期に間に合わせられるかどうか、②はオモテ年・ウラ年などと言われる植物の「隔年結果」に因るものです。③は開花時期に天気が悪くて花がきちんと咲かなかったり、風や雨が強いとミツバチが訪花できずに、花が早く散ってしまったりします。今年は①のミツバチは全国的に良かったと聞いています。一方、みかんの不作はウラ年で花が少なかった②の要因。九州のれんげは開花時期の低温＆大雨、あかしあは秋田県などで５月頃にあった遅霜により、開花した花が少なかったなどの③の要因と考えます。当然、いろいろな要因は複合しているので一概に言えないですが、自然の恵みである蜂蜜の豊作・不作はお天道様次第なんですね。

ハニーナンバー

蜜源となる花

0001

蜜源 Flowers あかしあ Acacia
タイプ Type Simple
国 Country 日本 Japan 青森県弘前市
採蜜 Date 2019.6.11

採蜜した場所

採蜜した時期

蜂蜜は「蜜源」「採蜜地」だけでなく、「採蜜時期」などによっても味わいが異なります。それら個性の違う蜂蜜をそれぞれの銘柄と捉え、風味を５つのタイプで表現した『シングルオリジンハニー』。

ハニーハンター市川拓三郎が、世界 20 か国以上、国内 20 都道府県以上から集めた蜂蜜は 100 種類以上に渡り、50 近い蜜源から採れた蜂蜜を、自らの目と舌で確かめました。これからも新しい蜂蜜との出会いがあるたびに、４ケタのハニーナンバーは増え続けていきます。

世界中にある まだ見ぬ蜂蜜を 探し求めて

蜂蜜の仕入れは、金市商店・三代目社長である“ハニーハンター市川拓三郎”が自ら行う。日本中、世界中の養蜂家を訪ね、蜂蜜を仕入れるのがハニーハンターの仕事だ。１年間に食べる蜂蜜は 300 種類以上、移動距離は地球 1.3 周分に当たる約 52,000km を超える。養蜂家を直接訪ねることで、蜂蜜がどのような環境で、どのように採られているかを、自らの目と舌で確かめ、そうして仕入れた「安心・安全で高品質な蜂蜜」だけをお客様にお届けします。

ハニーハンター
市川拓三郎

金市商店の蜂蜜の分類

SINGLE ORIGIN PURE HONEY コールドフィルタリングハニー （COLD FILTERING HONEY・低温濾過蜂蜜）	SINGLE ORIGIN RAW HONEY ローハニー（RAW HONEY・生蜂蜜）
低温（約 50 度以下）で加熱、 不純物を取り除く濾過工程を経て、瓶詰充填した蜂蜜	養蜂家の元で蜂蜜が採蜜された後、一度も加熱を行わず、 大きな不純物だけを取り除くために粗濾過し、瓶詰充填した蜂蜜

- 蜂蜜を低温で加熱することで、蜂蜜に含まれるビタミンやミネラルを損ないません。
- 低温なので蜂蜜の風味をしっかりと残します。
- フィルターの網目が細かいので濾過工程にて不純物をしっかりと取り除くことができます。

- 気温が低くなる冬季や、蜂蜜が結晶してしまうとローハニーの生産は難しいため、春から夏にかけて採れる蜂蜜を養蜂家から仕入れし、そのまま瓶詰します。
- フレッシュな蜂蜜の風味や香りを感じることができます。
- 蜂蜜内の黒い点は花粉です。そのまま召し上がっても問題ございません。
- 花粉が核となり、蜂蜜が結晶しやすい可能性があります。

はちみつの結晶について

蜂蜜は温度変化や時間経過によって、白く固まったり容器の底に白い粒々ができることがありますが、それは「はちみつの結晶」です。カビのように見えることから心配される方も多いですが品質には全く問題ありません。特にシングルオリジンハニーは、蜜源・採蜜地・採蜜時期などで異なる個性をそのまま瓶詰した蜂蜜という性質上、中には結晶しやすい蜂蜜、結晶しにくい蜂蜜がございます。結晶も個性の一つとして楽しんでください。結晶を溶かす際は、鍋に 45 度～ 50 度位のお湯を用意して、蜂蜜容器を浸しながら木製スプーンなどでかき混ぜながらゆっくりと湯煎してください。

45～50度

miel mie
蜂蜜専門店ミールミィ

・三条本店
・京都高島屋店
・阪急うめだ店

オンラインショップ

@mielmieKYOTO　@mielmie_shop

@mielmie_　@025bqifx

発行元 株式会社 金市商店
京都市中京区三条通富小路西入中之町 21
TEL 075-221-6639 ／ FAX 075-221-3879 ／ info@kaneichi.kyoto

はちみつでしっとり柔らか

HONEY COOKING

はちみつ屋のルーロー飯

good taste

材　料　2 人分

・シングルオリジンハニー 0327 青森県産りんご蜂蜜
　大さじ 1.5 ～ 2
・豚バラブロック　250-300g　・ごま油　大さじ 1
A 醤油・酒・酢　大さじ 2
A 水　200cc
A 八角粉　小さじ 1
・しょうが・ニンニク 適量　・半熟たまご　お好みで
・小松菜　お好みで

作り方

① 豚バラ肉を大きめの 1 口サイズにカットし、蜂蜜大さじ 1（分量外）と袋に入れ揉み込む。
② フライパンにごま油・しょうが・ニンニクを入れ香りがでるまで温める。
③ ②に①を入れて焼き色がつくまで炒める。
④ ③に A を入れて、弱めの中火でゆっくり煮詰める。
⑤ 水分が少なくなり、とろみが出てきたら残りの蜂蜜を入れ軽く煮詰め、火を止める。
⑥ ご飯の上に盛り付け、お好みで半熟卵や茹でた小松菜を盛り付けて完成。